

# ANCHOR VIN 7

*Saccharomyces cerevisiae*

Levure pour la révélation des ARÔMES THIOLS.

**ANCHOR  
VIN 7**

**THIOL AROMAS**

A yeast for enhancing thiol aromas in white wines.

## ORIGINE:

VIN 7 est sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Afrique du Sud.

## APPLICATION:

VIN 7 est idéal pour la production de vins blancs au profil thiolé. VIN 7 permet la libération d'arômes de leur précurseurs non aromatiques dans le moût tel que les fruits de la passion, la goyave, la groseille et le pamplemousse. VIN 7 est tout spécialement recommandé pour les variétés tel que: Sauvignon, Colombard ou le Chenin blanc.

## RECOMMANDATIONS POUR MINIMISER LA FORMATION D'ACIDITÉ VOLATILE:

- La propagation diminue la tolérance au sucre et augmente la production de glycérol/acidité volatile. Ne pas propager VIN 7.
- Ne pas additionner à température inférieure à 15°C.
- pH ne doit pas être inférieur à 3.2.
- SO<sub>2</sub> à l'encuvage ne doit pas excéder 50 ppm, sinon ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas fermenter à des températures <13°C
- L'acide ascorbique forme de l'acidité volatile, cependant cela peut être contrôlé par l'addition de "substituts d'oxygène" comme les levures inactivées à la base des nutriments complexes.
- En cas d'attaque de *Botrytis cinerea* ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas utiliser VIN 7 sur moût flotté.
- Ne pas utiliser sur moût pasteurisé.
- Les moûts dont la teneur initiale en sucres est supérieure à 24°B, favorise la formation d'acidité volatile en fermentation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES:

Tolérance au froid:	13°C
Températures optimales:	13 - 16°C
Turbidité optimale:	50 - 90 NTU
Osmotolérance <sup>2</sup> :	240 g/l sucre
Tolérance à l'alcool à 15°C:	14.5% vol
Production d'écume:	moyen
Température d'inoculation:	pas en dessous de 15°C

## CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME:

Production de glycérol:	5 - 7 g/l
Production d'acidité volatile:	0.4 - 1.8 g/l
Production de SO <sub>2</sub> :	faible
Besoin en azote:	nécessite une source de nutrition complète

## CINÉTIQUE DE FERMENTATION:

- Fermentation normale
- Sensible au déficit en micro- nutriments: utilisation d'un nutriment de réhydratation est fortement recommandé durant la réhydratation de cette souche.
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

## PHÉNOTYPE:

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF -)

## DOSES D'EMPLOI:

20 g/hl

## CONDITIONNEMENT:

VIN 7 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15°C) et sec.



**Anchor**  
OENOLOGY  
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTOR:

## OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5  
2196 boulevard de la Lironde  
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

[info@oenobrands.com](mailto:info@oenobrands.com)  
[www.oenobrands.com](http://www.oenobrands.com)

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304